COMPETENCE 5250 E

AEG

Der umschaltbare Elektro-Einbauherd

Gebrauchsanweisung

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Ihr neues Gerät

Mit diesem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen, Braten leichter gemacht und viel Freude bereiten.

Zur Nutzung aller technischen Vorzüge des Gerätes, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sehr sorgfältig durch.

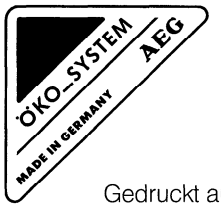
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum Nachlesen gut auf.

Das Inhaltsverzeichnis ermöglicht Ihnen einen schnellen Zugriff über alles Wissenswerte. Natürlich geben wir Ihnen in den einzelnen Kapiteln viele Tips, zum Beispiel beim Backen, Braten oder bei der Reinigung und Pflege.

Für evtl. auftretende Störungen haben wir für Sie auf den letzten Seiten ebenfalls Tips zur selbständigen Behebung vorgegeben.

Sollten diese Tips nicht ausreichen, steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Zum Schluß viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät beim Kochen, Backen und Braten.



Gedruckt auf Umweltschutzpapier – Wer ökologisch denkt, handelt auch so...

GUTEK1-1 10/94

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise
- Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät 4
- Sicherheitshinweise 5
  - Allgemein 5
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät 5

Gerätebeschreibung
- Bedienblende 6
- Ausstattung 7/8
- Zubehör 9/10

Vor dem ersten Gebrauch
- Erstes Aufheizen und Vorreinigen 11

Kochstellen
- Benutzer-Sicherheitsschalter 12
- Kochstellenschalter 13
- Kochen mit der Kochstelle 14-17

Backofen
- Backofenfunktionen 18
- Bedienelemente 19
- Ein- und Ausschalten 20
  - Vorheizen 20

Anwendungen
- Backen 21/22
  - Tabellen 23
- Tips zum Backen 24
- Braten 25/26
  - Tabellen 27
- Flächengrillen 28
- Bio-Funktionen 29
  - Niedrigtemperaturbraten 29
  - Tabelle 30
  - Joghurt herstellen 31
  - Hefe- und Brotteige gehen lassen 31
  - Dörren und Trocknen 32
- Einkochen 33

Reinigung und Pflege
- Gerät 34
- Backofen 34
- Backofenlampe austauschen/Glas reinigen 35
- Backofentür abnehmen, einsetzen 35/36
- Einschubgitter aus- und einbauen 36
- Grillkombination klappbar 37

Was tun, wenn... 38

Kundendienst 39

Wichtige Hinweise

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Als umweltbewußtes Unternehmen trägt die AEG seit langem erfolgreich dazu bei, die Verwendung von Verpackungsmaterialien auf das Notwendigste zu beschränken.

Alle für den Transport verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen zu 80 bis 100% aus Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Sie können die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Altgerät

Bevor Sie Ihr altes Gerät entsorgen, das Netzanschlußkabel entfernen und unbrauchbar machen. Führen Sie das Altgerät einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Anschluß des Gerätes

Montage und Anschluß des neuen Gerätes darf nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis und die Hinweise der Geräte-Montageanweisung, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11, sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: – 73/23/EWG vom 19. 02. 1973 – Niederspannungsrichtlinie – 89/336/EWG vom 03.05.1989 (einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG) – EMV-Richtlinie.

EVA1-1 10/94 – MA1-6 5/95

Sicherheitshinweise

Allgemein

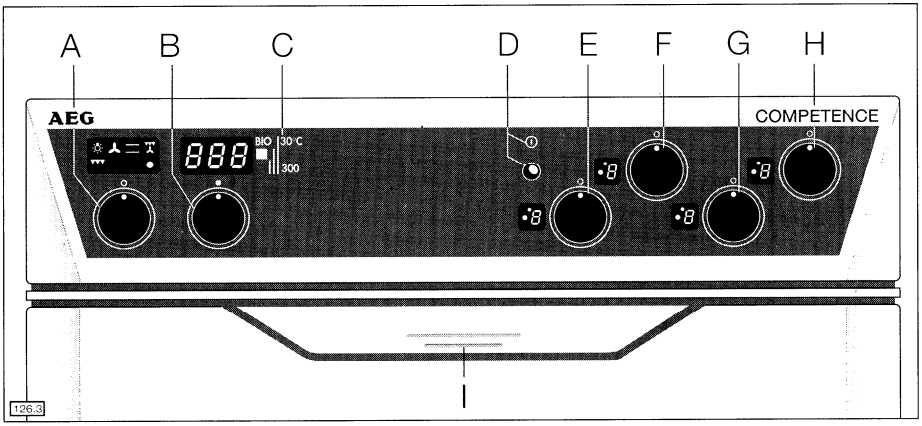
- ❒ Dieses Gerät darf nicht zum zweckentfremdeten Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Backen von Speisen verwendet werden.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- ❒ Wenn Sie kochen, braten und grillen, werden die Kochstellen bzw. die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- ❒ Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochplatten/Zonen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- ❒ Bei Störungen am Gerät Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- ❒ Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger, ist aus Sicherheitsgründen verboten!
- ❒ Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Topf etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- ❒ Obstsäfte die vom Backblech tropfen hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne.
- ❒ Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- ❒ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- ❒ Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür bzw. den Backwagen.
- ❒ Keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.
- ❒ Keine Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen auf dem heißen Kochfeld.
- ❒ Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Gerätebeschreibung

Bedienblende



Ihr Herd ist mit versenkbaren Schaltern ausgestattet. Zum Aus- oder Einrasten auf den Schalter drücken.

A Funktionswahlschalter

B Temperaturwahlschalter

C Kontrollampe **BIO-Funktionen** (leuchtet zwischen 30 °C und 100 °C)

D Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter mit Kontrollampe

E Kochstelle, vorne links

F Kochstelle, hinten links

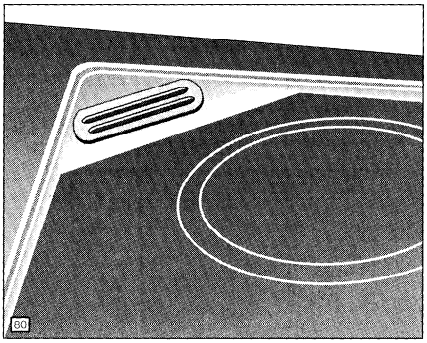
G Kochstelle, vorne rechts

H Kochstelle, hinten rechts

I Backofentürgriff

AUS32-1 7/95

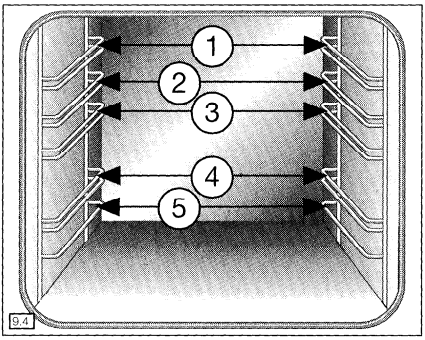
Ausstattung



Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

Einsatzebenen

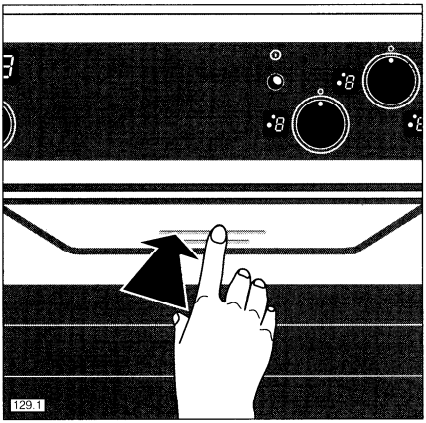


An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 5 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs.

Beachten Sie bitte, daß die Ebenen von **oben nach unten** gezählt werden.

Gerätebeschreibung

Backofentürgriff



Griff ausklappen

Auf die **Mitte** des Backofentürgriffes drücken und Gerätetür öffnen.

Griff einklappen

Zum Schließen drücken Sie erneut auf die **Mitte** des Türgriffes, der Griff klappt flächenbündig ein.

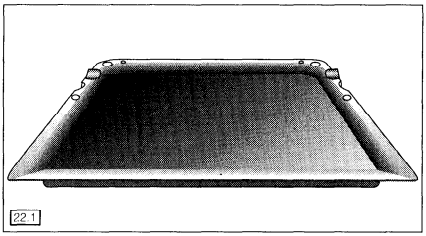
Hinweis:

Achten Sie darauf, daß der versenkbare Türgriff bei allen Betriebsarten nicht eingeklappt wird!

Zubehör

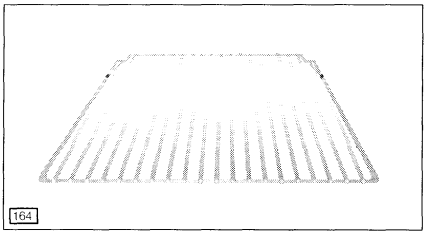
Folgende Einschubteile gehören je nach Modell zum Lieferumfang:

Backblech



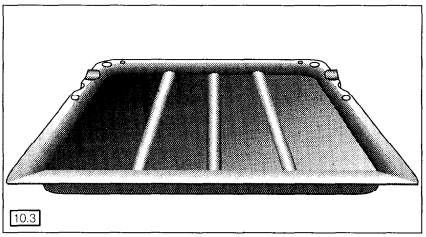
Für Kuchen und Plätzchen.

Rost



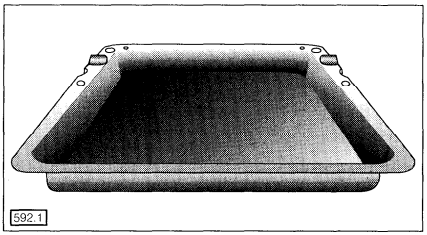
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Fettpfanne

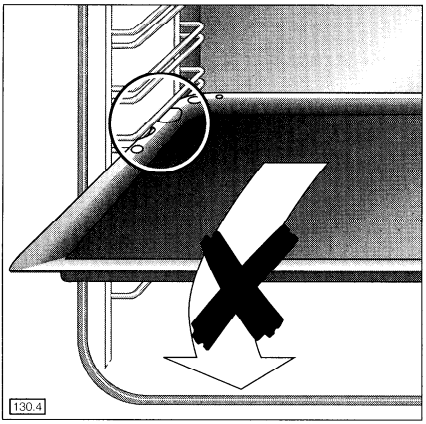


Für Braten bzw. als Fettauffanggefäß.

Kombinations-Fettpfanne



Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. als Auffanggefäß für Fett.

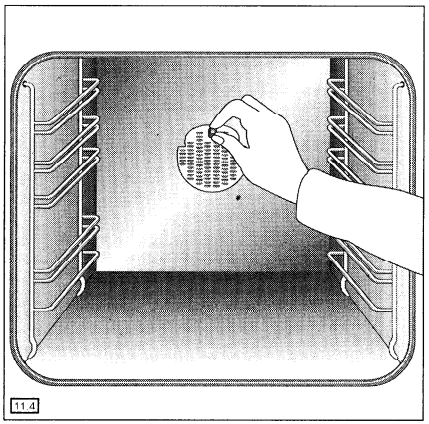


Kippsicherung

Alle Einschubteile bei Geräten mit Klapptür sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet.

Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung. Bitte benutzen Sie ihn immer dann, wenn Sie mit Heißluft oder Infratherm offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten.



Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen **von oben nach unten** in die Öffnungen an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter abnehmen

Fettfilter am Griff fassen und **nach oben** aushängen.

VBI6-1 1/95 – FF1-6 6/95

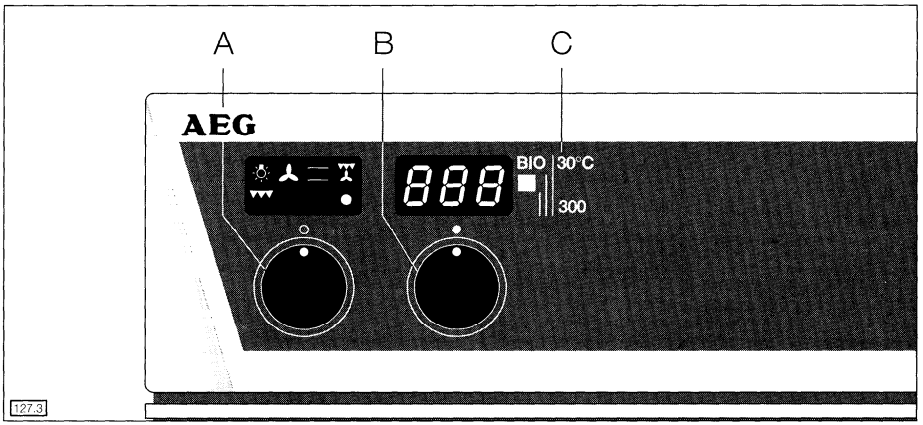
Vor dem ersten Gebrauch

Die Gerätefront nur feucht abwischen. Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel (Beschädigung der Oberflächen!).

Bei Edelstahlfronten verwenden Sie handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Erstes Aufheizen und Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn aufheizen und anschließend gründlich reinigen. Dazu alle Zubehörteile, Einschubgitter, Backraumteiler **(wenn vorhanden)** aus dem Backofen entfernen und den Backofen 1 Stunde lang aufheizen.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Symbol für Ober-/Unterhitze einstellen, **Vorschlagstemperatur 200 °C blinkt.**
2. Den **Temperaturwahlschalter B** auf 250 °C einstellen.

Um Belästigungen durch den auftretenden Geruch beim ersten Aufheizen zu vermeiden, öffnen Sie bitte das Küchenfenster.

Nach dem Abkühlen den Backofen mit warmer Spülmittellauge auswaschen. Reinigen Sie ebenfalls die Zubehörteile und Einschubgitter.

Achtung!

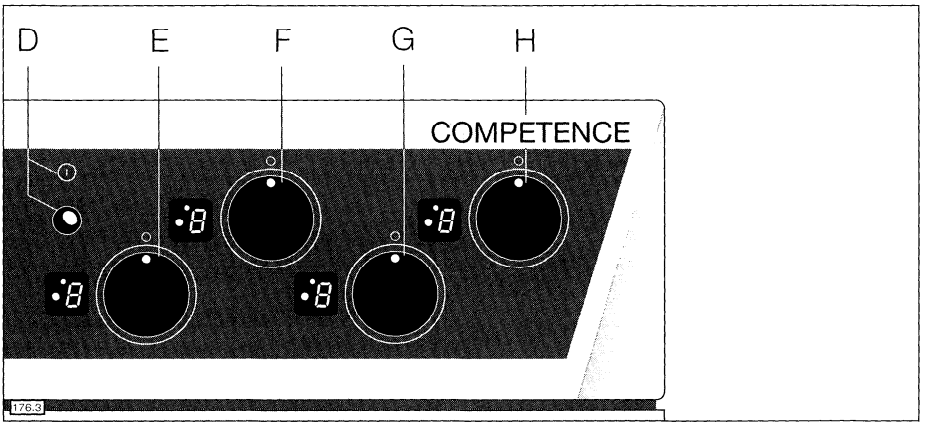
Wischen Sie den Backraumteiler nur ab (wenn vorhanden). Backraumteiler nie ins Wasser legen!

Kochstellen

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Benutzer-Sicherheitsschalter

Durch den Benutzer-Sicherheitsschalter **D** sind die Kochstellen gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert. Zusätzlich schalten sich die Kochstellen zu Ihrer Sicherheit nach 3 Stunden aus.



Bevor Sie eine Kochstelle einschalten, müssen Sie den Benutzer-Sicherheitsschalter betätigen.

So gehen Sie vor:

1. Zuerst Benutzer-Sicherheitsschalter **D** drücken. Die Kontrollampe leuchtet auf.
2. Kochstelle einschalten.

Hinweise:

Das Einschalten der Kochstelle ist nur möglich, wenn die Kontrollampe leuchtet. Nach Erlöschen der Kontrollampe den Benutzer-Sicherheitsschalter erneut drücken.

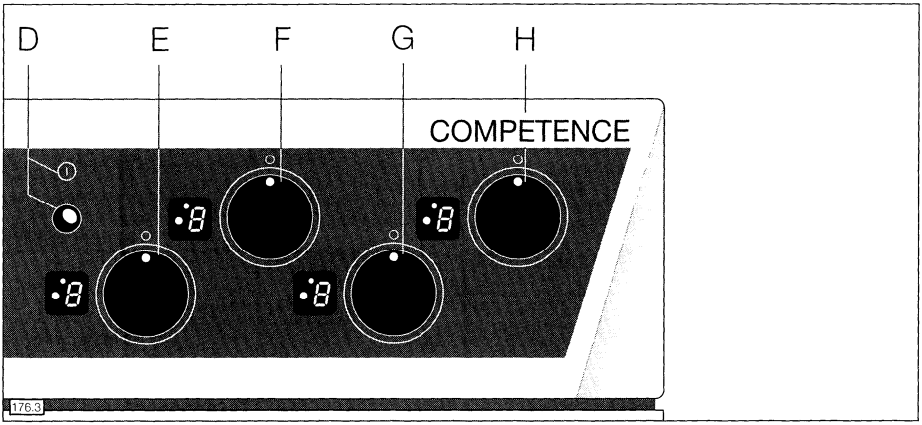
Falls Sie die Reihenfolge des Einschaltvorganges einmal versehentlich nicht eingehalten haben (1. Benutzer-Sicherheitsschalter, 2. Kochstellenschalter), den Kochstellenschalter erst wieder auf „0" stellen, Benutzer-Sicherheitsschalter drücken und Kochstelle erneut einschalten.

3 Stunden nach der letzten Betätigung des Kochstellenschalters werden alle Kochstellen automatisch abgeschaltet.

Sollte ein Kochvorgang länger als 3 Stunden dauern, können Sie durch kurzzeitiges Ein- und Ausschalten einer Kochstelle die Laufzeit um weitere 3 Stunden verlängern.

KH1-2 10/94 - KOB3-1 6/95

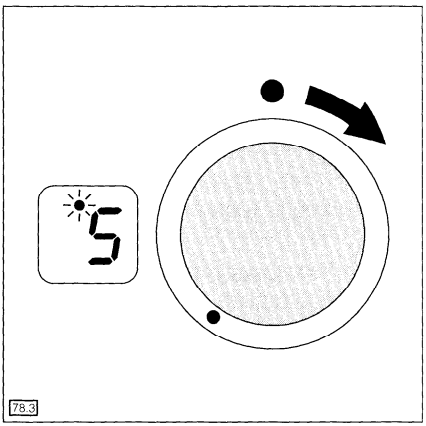
Kochstellenschalter



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung wahlweise in **14** Stufen (mit Zwischenstellungen) ein:

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Automatik

In den Bereichen 2 bis 7 können Sie Zwischenstellungen wählen. Diese sind mit einem roten Punkt links oben gekennzeichnet (nur bei digitalen Anzeigen).



Kochstellen

Kochen mit der Kochstelle (Nicht für Induktions-Kochstellen, siehe spezielle Gebrauchsanweisung für die Induktions-Kochstellen!)

Die Kochstellen können sowohl als **Normal-** (ohne Automatik) als auch **Automatikkochstellen** genutzt werden.

Kochen ohne Automatik

So gehen Sie vor:

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.

Anhaltswerte für das Einstellen der Kochstellen:

Schalterstellung		geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch, Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch
	Dünsten	Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

KB1-6 4/96

Kochen mit Automatik

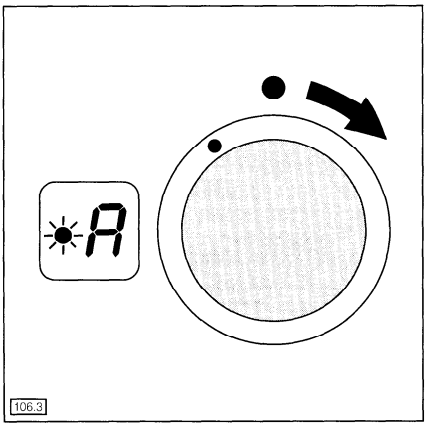
Sie wählen von Kochbeginn an die Fortgarstufe (1-8). Die Automatik arbeitet für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung (9) und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

So gehen Sie vor:

1. Schalter bis zum Anschlag „A" nach rechts drehen und auf die gewünschte Fortgarstufe (1-8) zurückdrehen.

Hinweis:

Arbeitet die Automatik mit voller Leistung, leuchtet neben der Leistungsziffer die Kontrollampe auf (nur bei digitalen Anzeigen). Sobald die Fortgarstufe aktiv ist, erlischt diese wieder.



Automatik empfehlen wir:

- ❒ bei Gerichten, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen.
- ❒ bei Gerichten, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Hinweis:

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Schaltereinstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Kochstellen

Anwendungsbeispiele für die Automatik-Kochstelle (nicht für Induktions-Kochstellen).

Anwendungs-beispiele	Garvorgänge	**Schalter-stellung**	Dauer	Hinweise/Tips
Steaks	starkes Braten	**A7 bis A8**	pro Pfanne 8-20 Min.	Zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	**A6 bis A7**	pro Pfanne 10-20 Min.	Zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen	**A6 bis A7**	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	**A3½ bis A5½**	40-150 Min.	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	**A3 bis A5**	20- 60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden! z. B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	**A2½ bis A4½**	20- 45 Min.	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben (einige Eßlöffel)
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	**A2 bis A3½**	25- 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben.
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	**A2 bis A3½**	10- 30 Min.	Je nach Menge Einstellung anpassen

KB7-3 7/96

Automatik ist nicht geeignet für:

- ❒ Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden.
- ❒ Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- ❒ das Garen mit Dampfkochtöpfen
- ❒ sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 l Flüssigkeit (bei Induktion bis 3 l).

Hinweis:

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Backofen

Backofenfunktionen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Beheizungsarten zur Verfügung:

Universal-Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand des Backofens sorgt für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut. (Heißluft eignet sich besonders zum Backen auf **mehreren Ebenen** gleichzeitig.)

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Sie eignet sich zum Backen und Braten auf **einer Ebene.**

Infrathermbraten

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb. Infrathermbraten eignet sich besonders zum Grillen oder Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Infrathermbraten eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.

Flächengrillen

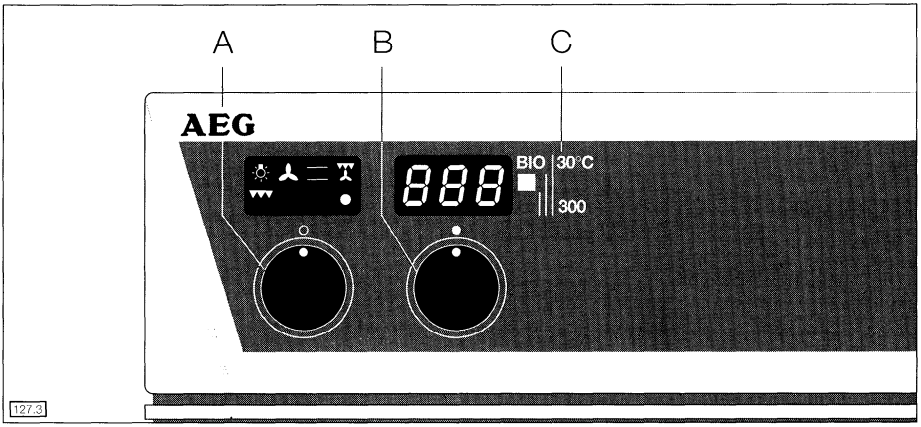
Hier kommt die Hitze vom Grillheizkörper an der Backofendecke. Flächengrillen eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke, z. B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

BIO-Funktionen

Ein elektronischer Backofenregler ermöglicht genaue Temperaturregelung. Dadurch bieten sich Ihnen neue Möglichkeiten wie z. B. Niedrigtemperaturbraten oder Joghurt herstellen, sogenannte BIO-Funktionen.

EBB18 1/95 – EBB1-9 7/96 – EBB19 6/95 – EBB22 6/95 – EBB21 6/95 – EBB14 10/94

Bedienelemente



A **Funktionswahlschalter** für die einzelnen Betriebsarten

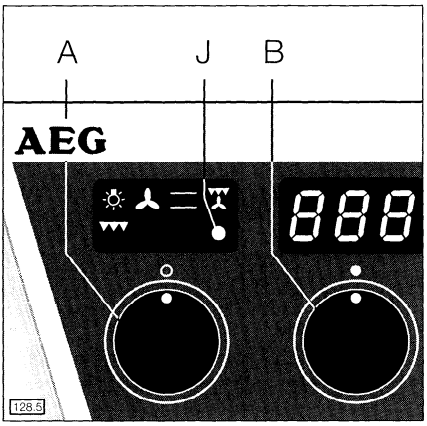
B **Temperaturwahlschalter** von 30-300 °C einstellbar

C Kontrollampe **BIO-Funktionen**

Backofen

Ein- und Ausschalten

Ober-/Unterhitze, Heißluft, Infrathermbraten, Flächengrillen.



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart drehen.
   Die meistgebrauchte Temperatur blinkt als Vorschlag auf.
2. Mit dem **Temperaturwahlschalter B** diese Vorschlagstemperatur oder eine andere Temperatur einstellen.

Die Backofen-Kontrollampe **J** leuchtet solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Vorheizen

Ein Vorheizen des Backofens ist im allgemeinen nicht erforderlich. Wann ein Vorheizen zu empfehlen ist, finden Sie in den nachfolgenden Tabellen. Möchten Sie den Backofen vorheizen, stellen Sie die Temperatur ein, die für das Gericht benötigt wird. Der Backofen ist ausreichend vorgeheizt, sobald die Temperatur-Kontrollampe **J** erlischt.

BEA17-2 8/95

Anwendungen

Backen

Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

Backformen

Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Für Universal-Heißluft bzw. Solo-Heißluft sind auch helle Metallformen geeignet.

Setzen Sie die Abschrägungen des Backbleches nach vorne! (Nur beim Türgerät)

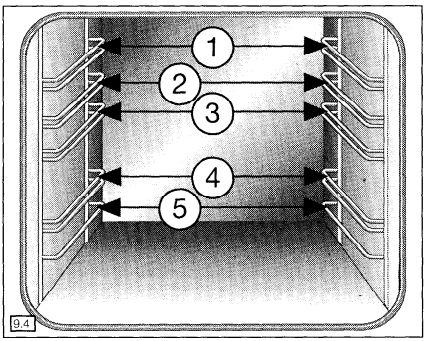
Einsatzebenen

Beachten Sie, daß die Einsatzebenen **von oben nach unten** gezählt werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich. (Einsatzebene siehe Tabellen.)

Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen. Sie können auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen dann nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Mit Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.



Sie können auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

1 Backblech: Einsatzebene 3
2 Backbleche: Einsatzebenen 2 und 4
3 Backbleche: Einsatzebenen 1, 3 und 4

Anwendungen

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.

Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen, kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.

Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.

Schalten Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit aus (Nachwärme).

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabellen Backen

Art des Gebäcks	Universal-Heißluft		Ober-/Unterhitze		Zeit für beide Beheizungsarten Std.: Min.
	Einsatzebenen von oben	Temperatur	Einsatzebenen von oben	Temperatur	
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	3.	**160-170**	5.	170-180	1:00-1:10
Sandkuchen/Königskuchen	3.	**150-160**	5.	160-170	1:10-1:30
Torten	3.	**160-170**	5.	170-190	0:30-1:00
Biskuittorte	3.	**150-160**	3.	170-180	0:30-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	**170-180**	5.	210-220	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	**150-170**	5.	190-200	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	**150-170**	5.	180-200	0:45-1:00
Pikante Torte (Quiche Lorraine usw.)	5.	**180-200**	5./6.	180-220	0:30-1:10
Käsetorte	5.	**140-160**	5.	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf/-kranz	3.	160-170	3.	**190-200**	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170*	3.	**170-180***	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot)	5.	200-220*	5.	**250***	0:20
		160-180		**170-190**	0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	**160-170**	3.	200-210	0:20-0:35
Biskuitrolle	3.	160-170	3.	**200-220***	0:10-0:20
Streuselkuchen/Bienenstich	3.	**150-160**	3.	180-190	0:20-0:50
Butter-/Zuckerkuchen	3.	**160-170***	3.	210-220*	0:10-0:20
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[1]	3.	**160-170**	3.	190-200	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig[1]	5.	**160-170**	5.	200-210	0:35-1:30
Pizza (mit viel Belag)[1]	3.	**180-200**	5.	200-220	0:30-1:00
Pizza (dünn)	3.	**200-220**	5.	230-300	0:10-0:25
Fladenbrot	3.	**200-220**	3.	280-300	0:08-0:15
Wähen (CH)	5.	**180-200***	5.	220-230*	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	180-200*	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	**140-150**	3.	160-180*	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	180-200	0:15-0:20
Eiweißgebäck	3.	**100-110**	3.	100-120	1:45-2:00
Makronen	3.	**140-150**	3.	150-170	0:25-0:30
Hefekleingebäck	3.	**160-170**	3.	180-200	0:20-0:35
Blätterteigkleingebäck	3.	**170-180***	3.	210-220*	0:15-0:30
Brötchen	5.	**180-200***	3.	210-220*	0:20-0:35

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die günstigste Beheizungsart.

* Backofen vorheizen

[1] Kombi-Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden

Anwendungen

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit feuchtem Belag/Käsekuchen, ist nicht durchgebacken

Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

BTB5-1 10/94

Braten

Achtung! Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

Zum Braten können Sie jedes hitzebeständige Geschirr oder Bratform verwenden. Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.

Größere Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne braten.

Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Gerichte	Bratentopf/-form		Fettpfanne	
	ohne Deckel	mit Deckel	ohne Rost	mit Rost
Schweinebraten	×			
Lammbraten	×			
Hammelbraten	×			
Kalbsbraten		×		
Sauerbraten		×		
Rinderschmorbraten		×		
Hackfleisch	×			
Ente, groß	×			
Gans				×
Schweinehaxen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Hähnchen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Pute/Truthahn			×	
Kleines Geflügel	×			
Roastbeef	×			
Filet	×			
Wild	×			
Fisch	×			
Tiefgefrorenes Fleisch		×		

Anwendungen

Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

Wir empfehlen Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.

Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.

Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.

Braten nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Die Angaben für die Einsatzebene gelten für die Verwendung mit und ohne Backraumteiler. Bei größeren Bratenstücken (über 2 kg) ist der Backraumteiler zu entfernen.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus (Nachwärme).

BTBR1-2 12/94

Tabelle Braten

Art des Fleisches	Menge	Ober-/ Unterhitze		Infratherm-braten		Zeit für alle Beheizungs-arten
		Einsatz-ebene v. oben	Temperatur °C	Einsatz-ebene v. oben	Temperatur °C	Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	–	–	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
– innen rot	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**190-200**	0:05-0:06
– innen rosa	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**180-190**	0:06-0:08
– innen durchgebraten	je cm Höhe	3.	210-250*	3.	**170-180**	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Schinkenstück, Nacken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:30-2:00
Kotelettstück, Kasseler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	**170-180**	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	**160-170**	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	3.	**210-220**	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	**150-170**	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule/Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, -keulen	bis 1 kg	2.	**220-250**	2.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	**200-210**	3.	150-160	1:15-1:50
Geflügel						
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 0,4-0,5 kg	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	**170-180**	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	1:30-2:20
	4-6 kg	5.	180-200	5.	**140-150**	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Beheizungsart.

* Backofen vorheizen

Anwendungen

Flächengrillen

So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Symbol [⎓] drehen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf 300 °C einstellen.
3. **Den leeren Backofen immer 5 Minuten vorheizen.**

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Grillguts abhängig.

Das Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grillen immer bei geschlossener Backofentür, dadurch wird der Energieverbrauch verringert!

Zum Grillen Fettpfanne und Rost gemeinsam in die 2. Einsatzebene **von oben** einschieben.

Den Bratrost können Sie mit der Wölbung nach oben ⌐¬ oder unten ¬⌐ verwenden, dadurch können Sie den Abstand vom Grillgut zum Grillheizkörper variieren.

Achten Sie darauf, daß der Rost mit dem Grillgut nicht zu weit nach hinten geschoben wird!

Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Anwendungsbeispiele zum Grillen

Grillgut	Einsatzebene Fettpfanne/Rost von oben	Grillzeit		Rostposition in der Fettpfanne
		1. Seite	2. Seite	
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.	¬⌐
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.	¬⌐
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.	¬⌐
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6- 7 Min.	5- 6 Min.	¬⌐
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.	¬⌐
belegte Toastbrote	2.	6- 8 Min.		¬⌐
Toastbrote	2.	2- 3 Min.	2- 3 Min.	¬⌐

BFG3-4 8/96

BIO-Funktionen

Niedrigtemperaturbraten

Niedrigtemperaturbraten bietet Ihnen die Möglichkeit, Fleisch besonders zart und saftig zuzubereiten. Außerdem benötigen Sie bis zu 20 Prozent weniger Energie als beim herkömmlichen Braten. Es wird bei hoher Temperatur angebraten und anschließend bei niedriger Temperatur fertiggegart.

Achtung! Fettfilter einsetzen!

So gehen Sie vor:

1. Vorbereiten wie üblich, Fleisch waschen, trocken reiben, eventuell in Form binden, würzen. Je nach Größe in einen Bratentopf oder auf dem Rost mit Fettpfanne legen.
2. In die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.
3. Beheizungsart: Infrathermgrillen einstellen.
4. Temperatur zum Anbraten einstellen (siehe Tabelle).
5. Nach dem Anbraten auf Fertiggaren umstellen (siehe Tabelle).

Hinweise zur Tabelle Niedrigtemperaturbraten

In der Tabelle sind sowohl fürs Anbraten als auch fürs Fertiggaren Zeitspannen angegeben. Diese berücksichtigen verschiedene Fleischqualitäten und Formen. Je dicker und schwerer das verwendete Fleischstück ist, desto länger werden die jeweilige Anbrat- und Fertiggarzeit sein.

Die angegebenen Zeiten können nur Richtwerte sein

Ein Wenden des Gargutes ist nur bei ganzen Geflügel nötig. Evtl. Gemüsezugabe sollte nach ca. 2/3 der Anbratzeit erfolgen. **Bitte öffnen Sie nach dem Wenden die Backofentür nicht mehr!** Wertvolle Wärme würde verloren gehen und die Bratzeit erheblich verlängern.

Mit Hilfe des Fleischthermometers läßt sich der Zeitpunkt des Umschaltens von Anbraten auf Fertiggaren einfach bestimmen. Sobald die Kerntemperatur ca. **10-15 °C** unter der gewünschten Endkerntemperatur liegt, auf die Fertiggartemperatur zurückschalten.

Die Angaben gelten gleichermaßen für das Arbeiten mit und ohne Backraumteiler.

Anwendungen

	Gewicht	Anbraten Infratherm		Fertiggaren Infratherm		Empfohlene Kerntemperatur am Ende des Garprozesses
	kg	Temp. °C	Zeit Min.	Temp. °C	Zeit Min.	°C
Fleisch:		**220**				
Roastbeef	1-1,5		24-45	85	30- 60	55-65
Rinderfilet, Kalbsfilet	1-1,5		20-40	85	20- 40	55-65
Kalbsrücken	1-2		30-50	90	20- 60	70-75
Lammkeule, ohne Knochen	1-2		30-50	90	25- 60	70-75
Wild:		**220**				
Rehrücken	1,5-2		25-45	90	20- 60	70-75
Rehkeule	1,5-2		25-45	120	40-120	70-75
Geflügel:		**200**				
Putenbrust	1-2		25-50	100	60-150	70-75
Hähnchen*	1-1,5		25-40	100	40- 60	
Ente*	1,5-2,5		30-40	100	40- 60	
Fisch:*		**180**				
Lachsforelle	0,5-1		15-20	80	10- 20	
Lachs (Mittelstück)	1-2		25-40	80	10- 20	
Zander/Hecht	0,7-1,5		15-35	80	10- 20	

* Bei diesen Lebensmittelarten ist der Einsatz eines Fleischthermometers nicht sinnvoll, da aufgrund der unregelmäßigen Form der Bratenstücke leicht Fehlmessungen erfolgen können.

BHL8-3 12/94

Die folgenden Angaben gelten gleichermaßen für das Arbeiten mit und ohne Backraumteiler.

Joghurt herstellen

So gehen Sie vor:

1. Milch aufkochen, z. B. 1 Liter für 6-8 Portionen.
2. Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. Naturjoghurt in die Milch rühren und in Tassen oder Gläser füllen, mit Folie oder einem Deckel abdecken.
4. Gläser oder Tassen auf den Rost stellen und in die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.
5. ⊟ Ober-/Unterhitze wählen und auf 40 °C einstellen. Entnehmen, wenn Joghurt fest ist. Dauer: 5-8 Stunden.

Hefe- und Brotteige gehen lassen

1 Schüssel mit dem Teig auf den Rost stellen, mit einem Tuch abdecken und in die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.

2. ⊟ Ober-/Unterhitze wählen und auf 40 °C einstellen.
Teig solange gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Anwendungen

Dörren und Trocknen

Falls Backraumteiler vorhanden, bitte entfernen.

Zum Dörren eignen sich Obstsorten wie Äpfel, Birnen und Zwetschgen. **Verwenden Sie nur vollreifes Obst von guter Qualität!** Außerdem lassen sich sehr viele Speisepilze trocknen.

So gehen Sie vor:

1. Obst waschen, eventuell schälen, zerteilen, trockentupfen. Roste bzw. Backbleche mit Pergament- bzw. Backtrennpapier belegen. Obst darauf verteilen.
2. Gemäß Tabelle einsetzen.
3. [Heißluft] Heißluft wählen und 50-70 °C einstellen.

Hinweis:
Obst zwischendurch wenden.

Lebensmittel	Menge (g)	Einsatzebene von oben	Beheizungsart	Temperatur °C	Zeit (Std.)
Apfelringe ½ cm dick	700	2. und 4. bzw. 5.	[Heißluft]	50-70	5- 8
Zwetschgen	1000-1200	2. und 4. bzw. 5.	[Heißluft]	50-70	8-10
Pilze	500-1000	2. und 4. bzw. 5.	[Heißluft]	50-80	5- 7

Das Obst ist richtig getrocknet, wenn es sich noch biegen läßt und wenn beim Drücken keine Safttropfen mehr entstehen. Obst darf nicht hart sein!

BIO2-2 5/85

Einkochen

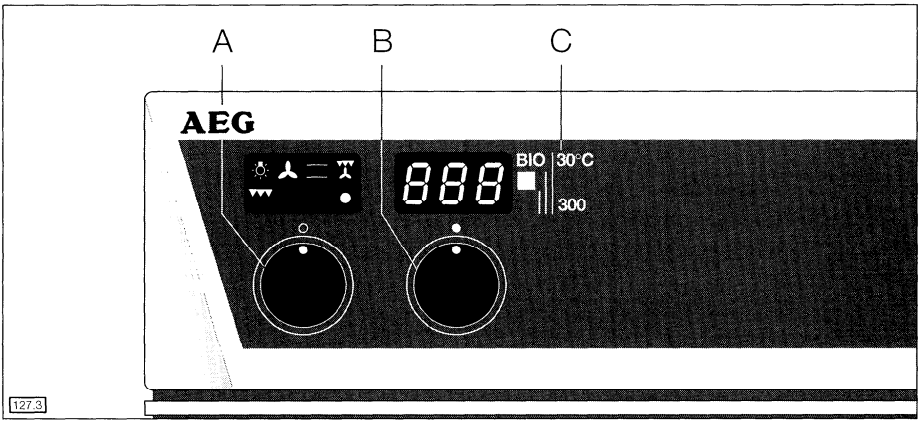
Benutzen Sie zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** (falls Backraumteiler vorhanden, diesen entfernen).

Verwenden Sie zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel). Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.

Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein. Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.

Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Heißluft drehen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf 160 °C einstellen.

Einkochzeiten:

Obst und Gewürzgurken

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Minuten – bei empfindlichen Obstsorten, z.B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Reinigung und Pflege

Gerät

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Backofen

Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Das Zubehör nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Beleuchtung Backofen

Sie können den Backofen zum Reinigen beleuchten. Dazu den Funktionsschalter und/oder den Temperaturwahlschalter auf die Lampenstellung bzw. in eine der Beheizungsarten drehen.

Zum gründlichen Reinigen können Sie verschiedene Teile des Gerätes abnehmen.

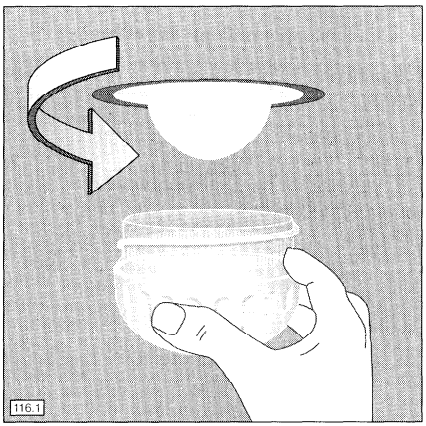
RP4-4 5/95 – RP9 11/94

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

Achtung: Backofen ausschalten! (Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.)

Tuch auf den Backofenboden legen.
Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.

Deckenbeleuchtung 40 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.

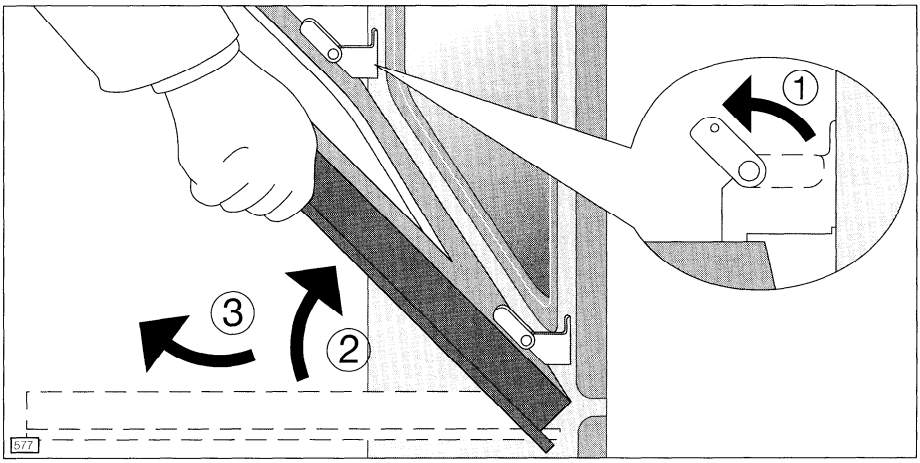


Abdeckglas wieder anbringen (rechtsdrehen).
Tuch aus dem Backofen entfernen.

Backofentür abnehmen, einsetzen

Abnehmen

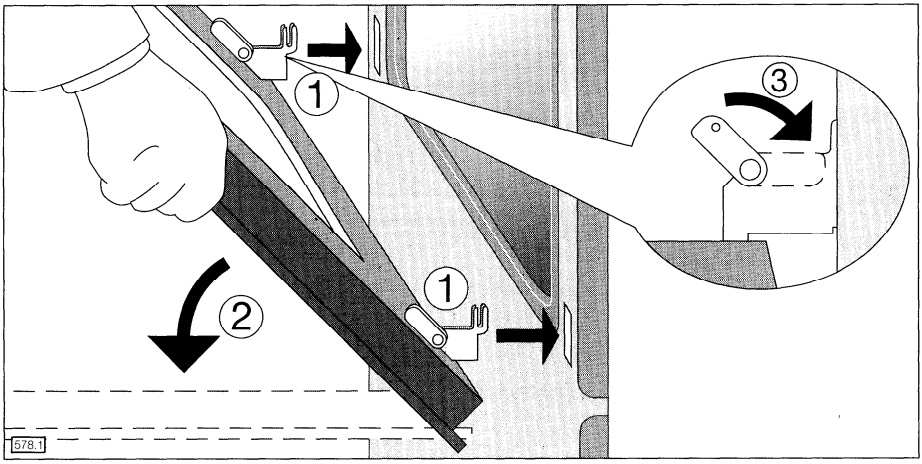
Tür vollständig öffnen und die beiden Klemmhebel an den Türscharnieren hochziehen (**1**).



Tür mit beiden Händen seitlich (nicht am Türgriff) fassen, in Schließrichtung anheben (**2**) und nach vorne herausziehen (**3**).

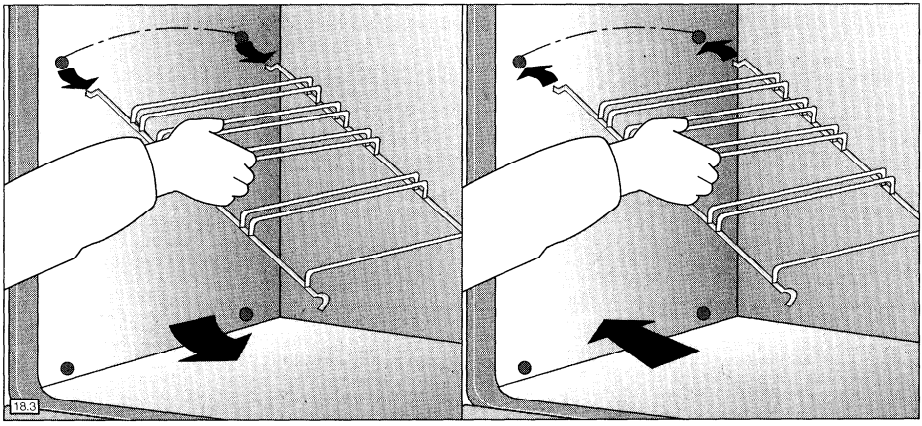
Einsetzen

Tür mit beiden Händen seitlich (nicht am Türgriff) fassen, mit beiden Scharnierbügeln schräg von oben einschieben (**1**), Tür nach unten vollständig öffnen (**2**) und Klemmbügel wieder zurückklappen (**3**).



Einschubgitter aus- und einbauen

Zur Reinigung der Seitenwände des Backofens können die Einschubgitter (siehe Abbildung) abgenommen werden.



Gitter unten nach innen ziehen und oben aushängen.
Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Grillkombination klappbar

Die Oberhitze-Grillkombination kann zum Reinigen der Decke des Backofens abgeklappt werden.

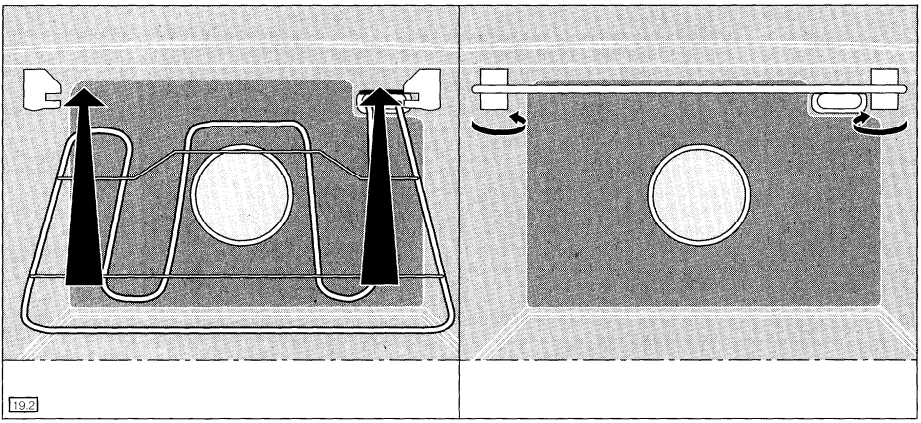
Alle Schalter des Gerätes in 0- bzw. Aus-Stellung. Senken Sie den Heizkörper erst dann ab, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Grillkombination abklappen:

2 Haltehaken zur Mitte drehen. Der Heizkörper schwenkt nach unten, so haben Sie mühelos Zugang zur Reinigung der Backofendecke (siehe Abbildung).

Achtung:

Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten. Durch Gewalteinwirkung kann der Heizkörper abbrechen.



Grillkombination befestigen

Danach Heizkörper leicht nach oben drücken und die Haltehaken um 90° nach hinten schwenken, sodaß die Heizkörperhalterung zwischen den Haltehaken zum liegen kommt: **Haltehaken nie auf den Heizkörper schieben, Bruchgefahr!**

Was tun, wenn...

...der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Backofentür ganz geschlossen ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

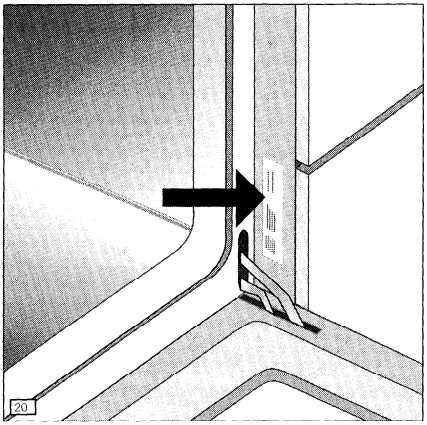
Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

...die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Backofenlampe(n) austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Kundendienst



AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Nennen Sie dem Kundendienst die Kennziffer auf dem Typschild, bestehend aus 2 Buchstaben und den ersten 12 Ziffern.

Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung. Dies spart Ihnen Kosten, die für Mehrfahrten entstehen würden.

Damit Sie diese Nummer bei der Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie hier einzutragen:

KD . . . . . - . . . /

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 259 206 000 – 10960.5/02 –